



MENU 38€

ENTRÉES 🌿 STARTERS

Noix de Saint-Jacques cuites au beurre moussoux
en coquille, crémeux de céleri rave
Scallops cooked in the shell with a foam butter, creamed celeriac

OU

Carpaccio de foie gras des Landes à l'huile de noisette et mousseline
de pommes aux épices douces
Carpaccio of foie Gras from Landes with hazelnut oil, apple mousse with sweet spices

PLATS 🌿 MAIN COURSES

Pavé de thon rouge de Méditerranée, conchiglioni au curry, aubergine façon
mauricienne, sauce vierge au pépin de courge
Mediterranean red tuna fillet, conchiglioni pasta with curry, mauritian style aubergine,
sauce vierge with squash seeds

OU

Filet de veau Bleu-Blanc-Cœur, croustillant de polenta aux olives,
jus corsé à la truffe
Veal fillet, crispy olive polenta, truffle jus

DESSERTS

Macaron à la vanille de la Réunion et son granité
pamplemousses rose et Irish whisky
Reunion vanilla macaroon, pink grapefruit granita and Irish whisky

OU

Royal au chocolat et sa feuillantine dorée
Chocolate royal in golden puff-pastry

PRIX NET TTC SERVICE COMPRIS

En cas d'allergie, des plats alternatifs sont disponibles sur demande préalable
For guests suffering from allergies alternative dishes are available, subject to advance notification